

منيو الخواجة يانى - El Khawaga Yanni Menu

((((Soup - الشوربة)))

Yanni's Special sea food soup

This is the traditional soup served on Thursday night in severe cold Greek winter nights where all the family come on a mixture of seafood (Shrimps - Roe - Squid - Squid Eggs - Margas)with coconut milk with the spicy yanni soup

شوربة يانى المخصوصة

هي الشوربة الخاصه بليلة الخميس وشتاء اليونان الشديد حيث يجتمع افراد العائله على خليط من فواكه البحر (سبيط - بيض سبيط - جمبري - بطاطس - مرجاز) مع حليب جوز الهند والصلصه الحاره

LE 115 for 2 person

Marika Roe green soup

our signature Roe & mushrooms green soup

شوربة بطاطس ماريكا

الشوربة الخضراء الموقعة بتوقيع ماريكا بالبطاطس والمushrooms الطازج

L.E 75

Ayo000hGadaa Ya soup

Enjoy a special selection of seafood prepared ElKhawaga way who is the one who started it in Alexandria long time ago

شوربة أيه وووه ياجدع

استمتع بمجموعه من فواكه البحر على طريقة الخواجه الذي بدأها ووضع بصمته عليها

باليونانيه من عصور مضت

LE 70

The Greek basaro soup with saffron

The type of soup that has special character which is the earth and the sea coming together in one soup (Vegetable & Seafood)

الباسارو اليونانيه والزعفران

شوربه لها طابع خاص حيث يجتمع فيها الارض والبحر معا في انساء واحد (تشكيله الخضروات مع الماكولات البحرية)

LE 45

((((Salad – السلاطات))))

The Greek watercress salad

Fresh watercress sticks with the pickled calamari and cherry tomato topped with honey mustard dressing& slice of Greek cheese

سلطة الجرجير اليونانية

أوراق الجرجير الطازج مع الكاليماري المخلل و الطماطم الشيري مع صلصة العسل الابيض والمسطرده وقطع الجبن اليوناني

LE 46

Yanni salad

Seafood Salad on a bed of Greek lettuce with seasonal fruits topped with velvet dressing & walnuts

سلطنة يanni

سلطنة السي فود شرائح من الخس اليوناني والفواكه الموسمية مع الصوص المخلبي وعين الجمل

LE 54

Smoked Caesar salad

Slice of a fresh lettuce with smoked salmon covered by Caesar sauce , Parmesan cheese & oton

سلطة السموك سيزر

شرائح من الخس الطازج مع السالمون المدخن مغطاه بصلصة السيزر والبارميزان والخبز المحمص

LE 85

salad Costa

thyme wailed & salsa valley the with vegetables seasonal the with way Greek by selection Seafood

سلطة كوستا

فواكه البحر على الطريقة اليونانية مع الخضار الموسمى وصلصة الوادى والزعتر البرى

LE 75

Greek salad

Tomato –cucumber –olives–belle pepper–fresh mint with a special Greek cheese & olive oil

السلطه اليوناني

طماطم - خيار - زيتون - فلفل اللوان - نعناع طازج مع الجبنه اليوناني وزيت الزيتون

LE 45

The special traditional Alexandrian salads

Sesame salad with parsley - Tahina salad - Baba Yanni - Green Alexandrian salad Greek Valley salad (Baladi)- Marinated tomato - Marinated eggplants - Yoghurt with Greek olives -Beet Root salad - Potatoes salad - Toumia salad

السلطات الاسكندراني المخصوصة

طحينة بقدونسيه - طحينة عادية بابا ينى غنوج سلطة بلدي اسكندراني سلطة الوادى اليوناني بالزبادي
طماطم بالدقه باذنجان مخلل لبنة بالزيتون اليوناني - سلطة بنجر - سلطة بطاطس - ثومية - سلطة زبادي بالزيتون

LE 15 each

Roe & Herring Salad

Herring - roe - Roe salad pieces - Tarama salad

سلطة البطارخ مع الرنجة

رنجه - بطارخ - قطع البطارخ سلاط تامارا سلاط

LE 30 Each

((((the pan fries Selection from - المقليات من تشكيله)))

Seafood Kobeba

Pan fried kobeba stuffed with seafood served in a whipped cream and fresh dill

كبيبة فواكه البحر

حيث تقدم الكبيبة المحشوة بفواكه البحر المقليه مع الصوص اليوناني

LE 45

Greek crispy shrimp

One of the signature plates of Ekha lw agawhen he dipped the peeled shrimps in his marinade and put it in the crispy where the crunchy and delicious taste is there

served with cocktail sauce and cheese

الجمبرى اليونانى المقرمش

وهو من الاطباق التى تحمل توقيع الخواجہ ينى حيث يقوم بوضع الجمبرى المقشر فى الخليطه الخاصه وتوضع فى الكرسيبى حيث القرمشه والطعم اللاذع و تقدم مع صلصة الكوكتيل بالجبنة

LE 85

Toastedco

**Seafood with cheese & toast dipped in oil to give you the delicious taste and golden color
served with greek tzatziki dip**

توست يدكو

فواكه البحر مع الجبن والتوكس المغمور في الزيت حيث المذاق المتميز واللون الذهبي يقدم مع صوص التزاتزيكي اليوناني

LE 65

baz Cheka Greek

Layers of Baklava in the shape of drachma bundle stuffed with seafood , olives , herbs . Greek cheese

شيكا باظ اليونانية

طبقات البلاوة على شكل سرة الدرخمة محسنة بفواكه البحر والزيتون والاعشاب والجبن اليوناني

LE 50

Pasaria Manoly

This plate recipe was invented by Yanni in front of the heater of his friend's Manoly in a cold winter night where the basaria fish swims in a different and delicious taste with the greek spices

باساريا مانولي

تم اختراع هذا الطبق امام مدفة مانولي صديق الخواجة يني في أحد ايام الشتاء شديدة البرودة حيث يسبح سمك الباساريا في مذاق مختلف وشهي ومجموعه من التوابيل اليونانية

LE 50

Greek Mussels

Fresh Mussels with ElKhawaga Marination

محار يوناني

محار البحر الطازج بتتبيلة الخواجة

L.E 95

(((& Rice - Pasta)))

Yanni's Seafood Lasagna

creamy seafood lasagna made with passion yanni's greek style

لازانيا ثمار البحر

لازانيا السيفود بالكريمة على طريقة الخواجة ياني

LE 65

Penne Arabiata

Penne Pasta mixed with a spicy tomato sauce

ارابياتا

مكرونة البنا ممزوجة بصلصة الطماطم الحارة

LE 55

Athens pasta

Penne with grilled tomatoes mixed with seafood made Athensstyle

أثينا باستا

مكرونة بنا مع صلصة الطماطم المشويه وممزوجة بفواكه البحر على طريقة اثين

LE 75

Kapsali Fettuccini

Fettuccini with shrimps served with garlic & creamy sauce, butter, garlic bread capsali Island style

فيتوتشيني كابسالي

مكرونة بالجميرى وصلصة الكريمه بالثوم والخبز المحمص والزيادة معدة على طريقة جزيرة جزيرة كابسالي اليونانية

LE 85

Christo Pasta

Penne pasta in a special rose sauce with smoked salmon , Cherry tomatoes , olive oil &Greek calamities olives

خريستو باستا

مكرونة البنا مع السالمون المدخن و صوص الروزيه المخصوص مع الطماطم الشيري وزيت الزيتون و زيتون الكalamاتا اليوناني

LE 120

Yanni greek Paella

Yanni's special seafood bouquet Saffron rice , Carrots & green beans

بايلا يوناني على طريقة يanni

تشكيلة من فواكه البحر مع الارز الصفر بالزعفران والبسلة والجزر

LE 160 for 2 person

((((Rice -))))

Sayadiyah Rice

Brown rice with onions , garlic , tomatoes , belle pepper with yanni spices & fish sauce

الارز الصياديه

الارز البني مع البصل والثوم والطماطم والفلفل الالوان ممزوجة بتوابل يanni مع صوص السمك

L.E 25

White Rice

White rice cooked in Greek butter

الارز الابيض

الارز الابيض المشوح بالزبدة اليونانية

LE 20

Curry Rice

Yellow rice cooked in Greek butter & Old curry spices

الارز بالكارى

الارز الايض المشوح بالزبدة اليونانية مع تتبيله الكاري القديمه

L.E 25

YANNI SEA FOOD RICE

Special Selection of fresh catch seafood added to your choice of rice

أرز يني المخصوص بالسيفود

تشكيلة متميزة من فواكه البحر معدة على طريقة يني تضاف الى اختبارك من أنواع الأرز

L.E 55

((((Pizza -))))

Siros Pizza

Seafood pizza with a special salsa and kalmata olives

سирوس بيتزا

بيتزا فواكه البحر مع الصلصه الخاصه والزيتون الكalamata

LE 95

Santorini Pizza

Pizza as loved by Santorini Islands people Loaded with Tuna and Anchovy, red onion .kalamta olives and capers

سانتورييني بيتزا

بيتزا كما عشقها أهل جزيرة سانتورييني محملاً بال-tonه والانشوجه والبصل الاحمر مع الزيتون الكalamata وحبات الكابرى

LE 90

Lemnos pizza

Pizza for lover the Greek cheese

بيتزا ليمنوس

بيتزا لعشاق الجبن اليونانيه

LE 85

Mykonos Pizza

Mykonos Island Style Pizza with Smoked Salmon - Fresh Ricolla, Onion Rings & Capri

ميكونوس بيتزا

بيتزا كما في جزيرة ميكونوس محملة بالسلمون المدخن واوراق الجرجير الطازجة مع دوائر البصل وحبات الكابري

LE 125

((الاطباق الرئيسية)) - dishes Main))))

bonne femme

selection of seafood with white sauce , cheese and mushroom served in a sea shell

with your choice of rice

بون فام

الخليط من فواكه البحر مع الصوص الابيض والجبنه والمشروم يقدم داخل محارة بحرية

مع اختيارك من الأرز

LE 120

Christo fish

Fish filet blended with spinach & mozzarella in a shell fish served with your rice selection

سمك خريستو

سمك فيليه ابيض ممزوج مع السبانخ والموتزريلا يقدم داخل قوقة بحرية

مع اختيارك من أنواع الأرز

LE 110

Souvlaki Fish

Boneless fish grilled in skewers with fresh vegetables

سمك سوفلاكي

أسياخ السمك المخلب المشوي مع الخضار الطازج

LE 110

Kiriakos Salmon

Grilled fresh salmon with fresh spinach & lemon ill Sauce served on a bed of mashed potatoes

كرياكوس سالمون

سالمون فريش مشوى مع السبانخ الطازجه وصوص الليمون مع الشبت يقدم مع البطاطس البيوريه

LE 160

Salmon pomegranate

Fresh Salmon Steak with Delicate Pomegranate Dressing with mashed potatoes

السالمون الطازج مع الرمان

سالمون ستيك مع صوص الرمان المتميز وحبات الرمان الطازجة يقدم مع البطاطس المهرولة بالزيده

LE 160

Yanni cordon blu

Two pieces of fish stuffed with smoked salmon . shrimps , olives , melted cheese

served with dill lemon sauce & capers

كوردون بلو الخواجه ياني

قطعتين من السمك وبينهم السالمون المدخن والجمبرى والزيتون والجبن السانحه تقدم مع صوص الشبت والليمون والكافرى

LE 140

Yanni Explosion

Grilled Boneless whole fish stuffed with seafood and almonds
served with basmati saffron rice

منسف الخواجة يانى

سمكة مخلية محشوة بفواكه البحر والمكسرات تقدم مع الارز البسمتي بالزعفران

LE 125

Sea bass

Fried sea bass with yanni's secret marinade and lemon butter sauce with herbs

قاروص البحر

سمك قاروص روستو مع خلطة يانى السريه وزبده الليمون والاعشاب

LE 150

Sea bass with Broccoli & Orange

Fresh Sea bass slices pan fried in olive oil served with broccoli & orange creamy sauce

سمك قاروص مع البروكلي وصوص البرتقال

شرائح القاروص المقليه بزيت الزيتون مع البروكلي وصوص كريمه البرتقال

LE 135

Sea bream Mermaid

Grilled sea bream with oil ,lemon ,aromatic herbs

served with your choice of Rice

دليس عروسة البحر

سمك دليس مشوى مع الزيت والليمون والاعشاب العطرية يقدم مع اختيارك من الارز

LE 110

Red Mullet fish

Fried red mullet fish by ALX & Greek way served with spicy tomato

بربونى زمان

سمك البربونى المقلى على الطريقة الاسكندرنيه اليونانيه يقدم مع الطماطم الحارة

LE 125

Lemon butter Sole fish

سمك موسى بصوص الليمون والزبدة

LE 130

Oven baked Sole Fish

Fresh Mousa fish with greek spices and carrots baked to perfection

سمك موسى بالفرن

شرائح من السمك الموسى مع الاعشاب العطرية اليونانية والكرفس والجزر وزيت الزيتون مخبوز بالفرن

LE 130

Fillet with creamy curry sauce

fillet fish slices with our special curry sauce

فيلييه السمك مع صوص الكاري

شرائح الفيلييه المتبل بعناية مع صوص الكاري المميز

LE 110

Corner Lobster - rabC - Shrimps

ركن الجمبرى والكافوريا والاستاكوزا

Butterfly shrimps

Shrimps coming with the secret of marinat yanni ion and butter garlic

جمبرى بتر فلاى

الجمبرى المتبلى بتتبيله يانى السريه مع الثوم والزبدة

LE 150

Fried Shrimps

crispy well marinated fried Shrimps served with special dipping

جمبرى مقللى مقرمش

الجمبرى الكريسى المتبلى بعناية يقدم مع الصلصه الخاصة

LE 150

Alexandrian Shrimps

Shrimps sauted in butter with slice of onion , celery , belle pepper , tomato , aromatic herbes

With the special yanni spices

جمبرى اسكندرانى

الجمبرى المشوح بالزبدة مع شرائح البصل والكرفس والفلفل الالوان والطماطم والاعشاب العطرية

مع تتبيله يانى المخصوصه

LE 170

Fried Shrimps (Head & Tail)

Whole Shrimps peeled except the head containing the (ROE) Spiced with a mixing of yanni & flour
deepen in oil

الجمبرى المقللى (الرأس والذيل)

حبات الجمبرى الكامله المقشرة ماعدا (الرأس) التي تحتوى على البطاريق المتبلاه بخلطة ينى مع الدقيق المغمورة في الزيت

LE 175

Crispy Shrimps

Shrimps spiced with lemon juice & garlic , Fennel , mixed with Greek (Bacora) Fried to perfection

الجمبرى المقرمش

لحم الجمبرى المتبلاه مع الليمون والثوم والشمر ممزوجه مع (الباكوره) اليونانيه المقلية

L.E150

Alexandrian CRAB

Slice of carb with onion , garlic , tomato , belle pepper with aromatic herbs & yanni spices on a quite fire

الكابوريا الاسكندراني

قطع من الكابوريا مع البصل والثوم والطماطم والفلفل الالون مع الاعشاب العطرية وخلطة ينى
تسوى على نار هادئه

L.E 125

Grilled crab

Crab meat grilled on charcoal Served with lemon , orange , butter & cream

الكابوريا المشويه

لحم الكابوريا المشويه على الفحم تقدم مع عصير الليمون والبرتقال والذبده والكريمه

L.E 135

Crab Thermidor

Crab meat with soft onion , garlic , mushroom , belle pepper , mustard cream

Served on crab shell with hot melted cheese sauce

الكابوريا ترميدور

لحم الكابروبيا مع البصل الناعم والثوم المشروم والفلفل الالوان كريمة المستردة

تقديم داخل صدفة الكابوريا مع صوص الجبنه السانحة

L.E 135

Lobster Thermidor

Fresh Lobster meat with mushrooms , onions white sauce

Served in a lobster shell mixed with thermidor sauce covered with parmesan cheese

الاستاكوزا ترميدور

لحم الاستاكوزا مع المشروم والبصل والصوص الابيض تقديم داخل صدفة الاستاكوزا ممزوجه بصوص الترميدور

ومغطاه بالجبنه البارميزان

L.E 450

Eel fish Corner (ركن الثعابين)

Deep fried EeL Fish

سمكة الثعبان الطازج المقليه في الزيت

LE160

Grilled Eel in flour bran

الثعابين المشويه بالردة

LE160

Buried Eel in white rice

Rings of Eel with onions, garlic , celery , Greek herbs

Witch buried in white rice on a quite fire

الثعابين المدفونه في الارز

حلقات من الثعابين المشوحة مع البصل والثوم والكرفس والاعشاب اليونانية

المدفونه في الارز الابيض وتسوى على نار هادئه

LE160

Squid Fajita

Slice of squid with onion , bell pepper , lemon juice ,green coriander

Mixed with yanni herbs

فاهيتا السبيط

شرائح من السبيط مع البصل والفلفل الالون وعصير الليمون والكمبرة الخضراء ممزوجة مع خلطة ينى الشهيرة

المدفونه في الارز الابيض وتسوى على نار هادئه

LE125

Fried Squid served with our special dip

السبيط المقلى يقدم مع صلصة خاصة

LE125

طاجن الخواجة ElKhawaga Casseroles

Sogonaki shrimps casserole

Greek style Shrimps with tomato fresh sauce and basil served with

your choice of rice

طاجن جمبرى سوجوناكى

طاجن الجمبرى على الطريقة اليونانية مع صوص الطماطم الطازجه والريحان ويقدم مع اختيارك من الارز

LE 95

Octopus Casserole

**Fresh catch octopus swimming in fresh tomato basil sauce with belle peppers
served with crispy garlic toast**

طاجن الاخطبوط

سمك الاخطبوط الطازج بصلص الطماطم والريحان والفلفل الالوان يقدم مع الخبز بالثوم المقرومش

LE 95

Squid casserole

Fresh squid with celery, Dill, lemon , fresh tomato & garlic

طاجن سبيط بالفرن

سيبيط مع الكرفس والشبت والليمون والطماطم الطازجه والثوم

LE 85

casserole seafood Mediterranean

Fresh Mixture of Shrimps - Calimari - Fish - Mussels with Yanni secret herbs can be served in a creamy white sauce or red tomato sauce

طاجن فواكه البحر المتوسط

تشكيله من الجمبري والسمك والكاليماري ومحار البحر بتتبيلة يني السرية يقدم بالصلصه الأبيض أو الصوص الأحمر

LE 80

Seafood Risonni Casserole

Orzo Taguin Loaded with seafood Yanni's Style

طاجن ريزوني سيفود

طاجن لسان العصفور محمي بتشكيله متميزة من فواكه البحر على طريقة يني

LE 75

حلويات يانى Dessert Yanni

Orange & Lemon tart

تارت الليمون والبرتقال

LE 55

Fresh fruit salad with ice cream

فروت سلطة مع الجيلاتي

LE 55

Bena Kota with seasonal fresh fruit

بنا كوتا مع فاكهة الموسم

LE 55

Yanni Cups

اكواب يانى

LE 55

OM MARIKA

أم مريكا

LE 55